

Mandel- och choklادتårta (16 bitar)

Botten

500 g mandelmassa
2 ägg

Fyllning

200 g mörk choklad
4 dl grädde
2 msk likör med valfri smak

Garnering

100 g valnötter

- Sätt ugnen på 250° C.
- Riv mandelmassan och lägg den i en skål. Tillsätt äggen, ett i taget, och rör allt till en jämn smet.
- Lägg bakpapper på två plåtar och rita upp fyra rundlar efter tex en tallrik. Fördela smeten i rundlarna och bred ut den.
- Grädda bottenarna i 250° C ca 10 min. Låt bottenarna kallna och dra av bakpappret.
- Dela chokladen i bitar, lägg dem i en skål och smält dem över en kastrull med sjudande vatten. Låt chokladen svalna.
- Vispa grädden tjock och blanda den med likör och choklad.
- Fördela chokladgrädden på bottenarna och lägg ihop dem. Bred lite chokladgrädde även på den översta bottenen.
- Hacka valnötterna och strö dem över tårtan. Låt den stå kallt minst 4 timmar.

